

# Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 2 – Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2007-4158

## Traitement des mollusques et crustacés par hautes pressions hydrostatiques (écaillage / décorticage)

*High pressure processing of seafood. Shucking of shellfish and crustaceans through high hydrostatic pressure*

**Raghubeer E.V.**

Microbiology and Food Technology, Avure Technologies, 22408 66th ave. South, Kent, WA 98032, USA ; E-mail errol.raghubeer@avure.com

*Fleischwirtschaft International*, 2007, (4), p. 19-21 - *Texte en Anglais*

☞ à commander à : la revue ou à l'INIST

### ● Résumé

La technologie des traitements haute pression est utilisée dans le domaine des produits de la mer, d'une part pour maîtriser la croissance des microorganismes sans chauffage, et d'autre part pour faciliter l'extraction de la chair des mollusques et crustacés. Cette technologie a d'abord été mise en œuvre pour inactiver les microorganismes dans le but d'assurer la sécurité alimentaire ou d'allonger la durée de vie des produits. Les hautes pressions ont notamment démontré leur efficacité pour réduire les populations de *Vibrio* dans les huîtres.

Cependant, des applications plus récentes ont attiré l'attention des transformateurs de produits de la mer. En effet, les traitements haute pression permettent de mettre sur le marché de la chair de homard ou de crabe frais décortiqué sans chauffage. De plus, on récupère avec ce procédé environ 50 % de chair supplémentaire par rapport aux méthodes traditionnelles de cuisson (en récupérant notamment la chair des pattes).

Autre avantage : les protéines, au lieu d'être déshydratées par la cuisson, ce qui entraîne une perte de poids, sont hydratées par le traitement haute pression ; le gain sur le produit final est d'environ 10 %.

Les hautes pressions sont également utiles pour écailler les mollusques en réduisant les coûts directs et indirects de la main d'œuvre d'environ 50 %. Les opérations d'écaillage des mollusques et de décorticage des crustacés sont généralement réalisées à des pressions de 2 500 à 4 000 bars (250 à 400 MPa), sur des temps d'exposition relativement courts (1 à 3 minutes).